BF62CCAST
BF62CCBST

Вбудована духовка

посібник користувача

лише уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.
Для отримання повного спектру послуг зареєструйте свій виріб на веб-сайті за адресою

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

користування цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану духовку SAMSUNG.

У цьому посібнику користування духовкою міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.

Перш ніж використовувати духовку, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки у майбутньому.

У тексті посібника використовуються такі символи:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ чи УВАГА	**Важлива інформація**	**Примітка**

інструкції з техніки безпеки

Встановлення цієї духовки має виконувати тільки електрик з відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ПОВОДЖЕННЯ З ЕЛЕКТРИКОЮ

Якщо духовку було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.

- До джерела живлення цей пристрій має підключати лише **електрик з відповідною ліцензією**.
- У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою, не вмикайте його.
- **Ремонт** має виконувати тільки **технічний персонал з відповідною ліцензією**. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо духовка потребує ремонту, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG або до торгового представника.
- Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування.

- Електричні проводи та кабелі не мають торкатись духовки.
- Духовку слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптерів для кількох штекерів або подовжувачі.
- Табличка з технічними даними розташована з правого боку дверцят.
- Під час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимкнути.
- Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля духовки.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їх безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини духовки можуть сильно нагріватися. Для запобігання опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом. Під час роботи пристрою внутрішня поверхня духовки сильно нагрівається.

БЕЗПЕКА ПІД ЧАС РОБОТИ

- Цю духовку розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.
- Під час використання внутрішні поверхні духовки нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь елементів нагрівання або внутрішньої поверхні духовки, допоки вони не охолонуть.
- Не зберігайте легкозаймисті матеріали в духовці.
- Під час роботи пристрою за високої температури впродовж тривалого часу поверхня духовки нагрівається.
- Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята духовки, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.
- Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами духовки.
- Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
- Під час використання духовки діти мають перебувати на безпечній відстані.
- Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на решітці-гриль. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.
- Не лийте воду на дно духовки, якщо воно гаряче. Це може пошкодити емальовану поверхню.
- Під час приготування їжі дверцята духовки мають бути зачинені.
- Не застеляйте дно духовки алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.

- Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні духовки. Під час приготування дуже вологих пирогів використовуйте глибокий посуд.
- Не ставте посуд на відкриті дверцята духовки.
- Цей пристрій не призначений для використання малими дітьми чи немічними людьми без належного нагляду відповідальної особи, яка гарантує безпечне використання пристрою.
- Наглядайте за малими дітьми, щоб вони не бавились із пристроєм.
- Для приготування або нагрівання невеликої кількості їжі потрібно менше часу. Якщо для її приготування встановити звичний час, її можна перегріти або вона підгорить.

правила утилізації

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

- Матеріал, який використовувався для пакування цього пристрою, підлягає повторній переробці.
- Утилізуйте пакувальний матеріал у відповідний контейнер у місцевому пункті утилізації.

УТИЛІЗАЦІЯ СТАРОГО ПРИСТРОЮ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Перед утилізацією старого пристрою виведіть його з ладу, щоб він не був джерелом небезпеки. **Щоб це зробити, відключіть пристрій від мережі і від'єднайте кабель живлення.** З метою захисту навколишнього середовища важливо утилізувати старе обладнання у правильний спосіб.

- Пристрій не можна утилізувати з побутовим сміттям.
- Інформацію про дати і місця проведення утилізації можна отримати на сайті місцевих органів влади або організації, яка займається утилізацією сміття.

Зміст

ВСТАНОВЛЕННЯ ПЕЧІ 6

6 Інструкції з техніки безпеки під час встановлення
6 Встановлення в шафку
7 Під'єднання до джерела живлення

ЧАСТИНИ ТА ФУНКЦІЇ 8

8 Піч
9 Елементи керування духовкою
9 Приладдя
10 Використання приладдя
11 Безпечне вимикання
11 Вентилятор

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ 12

12 Налаштування годинника
13 Попереднє чищення

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ 14

14 Налаштування функції приготування їжі
15 Налаштування температури духовки
15 Вимкнення печі
16 Час завершення
16 Час приготування
17 Відкладений запуск
18 Таймер
19 Режим автоматичного приготування
20 Вмикання/вимикання лампочки в духовці
20 Функція безпеки для дітей
20 Вимкнення звукового сигналу
21 Функції духовки
30 Вказівки щодо приготування страв

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД 31

32 Каталітична емальована поверхня
33 Чищення дверцят
35 Бокові доріжки
35 Чищення верхнього елемента нагрівання
36 Заміна лампочки

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ 37

37 Відповіді на поширені питання та усунення несправностей
38 Коди помилок та техніки безпеки

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 39

39 Технічні характеристики

встановлення печі

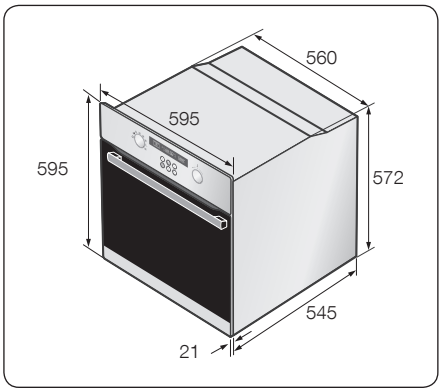
Електричне встановлення цього приладу має виконувати тільки електрик з відповідною ліцензією.
Піч слід встановлювати відповідно до інструкцій, які додаються.
Після встановлення змініть вінілову захисну плівку з дверцят пристрою.

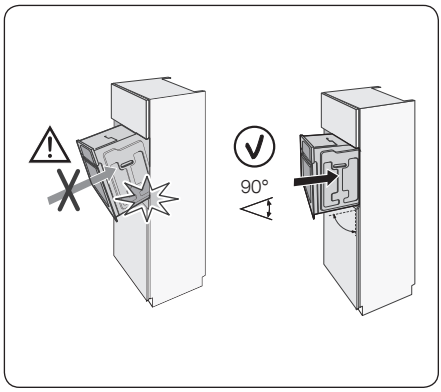
ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВСТАНОВЛЕННЯ

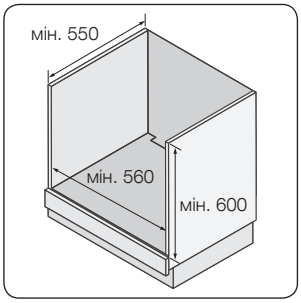
- Під час встановлення слід гарантувати захист від дії електричного струму в частинах під напругою.
- Блок, у який проводиться встановлення приладу, повинен відповідати вимогам DIN 68930 на предмет стійкості.

ВСТАНОВЛЕННЯ В ШАФКУ

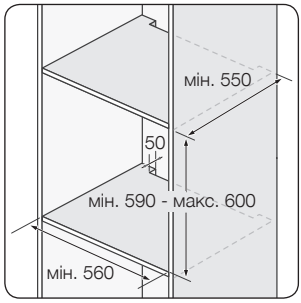
- Дотримуйтесь вимог щодо мінімальної відстані.
- Закріпіть піч на місці за одну з бічних стінок за допомогою гвинтів.
- Прилад слід встановити на місце під потрібним кутом вирівнювання.



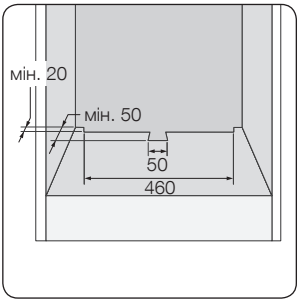




Висока шафка

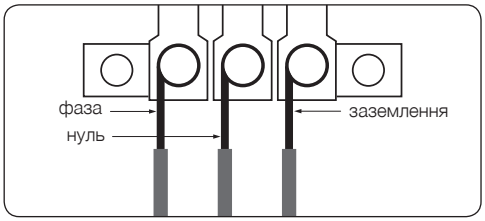


Низька шафка



ПІД'ЄДНАННЯ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ

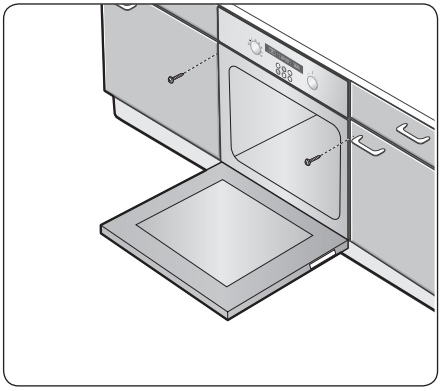
Підключення до електромережі слід виконувати відповідно до таблиці з'єднань, що на задній панелі приладу. Підключення необхідно доручити електрику, який виконає під'єднання приладу відповідно до інструкцій із встановлення та місцевих норм.

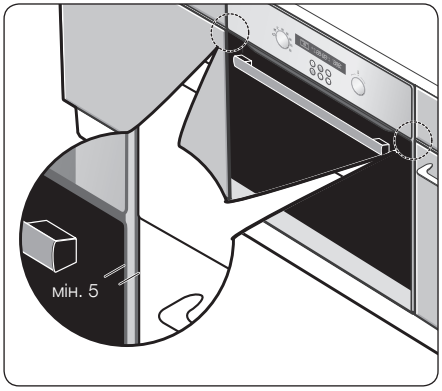


Якщо прилад не під'єднується до джерела живлення за допомогою штепсельної вилки, відповідно до вимог техніки безпеки з боку живлення слід встановити загальнополюсний розподільчий пристрій (з контактною відстанню принаймні 3 мм).

Коли подається живлення, починають працювати електронні елементи печі, що на кілька секунд нейтралізує розряд. Довжина електричного кабелю (H05 RR-F або H05 VV-F, мін. 1,5 м, 1,5-2,5 мм^2) повинна бути достатньою, щоб підключити його до вбудованої печі, яка стоїть на підлозі перед шафкою.
Відкрийте знизу задню панель печі (за допомогою пласкої викрутки) і повністю викрутіть з'єднувальний гвинт і кабельний затискач, перш ніж проводити дроти до відповідних роз'ємів.

Дріт заземлення слід під'єднати до роз'єму (⏚).
Якщо піч під'єднана до мережі живлення за допомогою штепсельної вилки, цю вилку слід залишити доступною і після встановлення.
Ми не можемо брати на себе жодної відповідальності у разі нещасного випадку внаслідок відсутності або несправності заземлення.

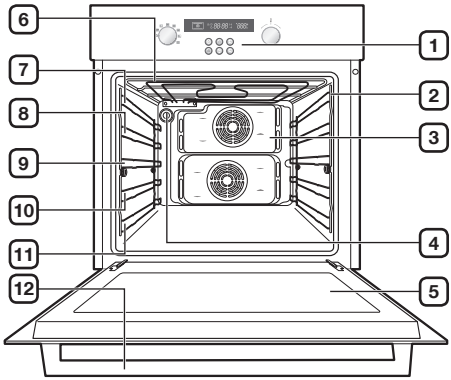




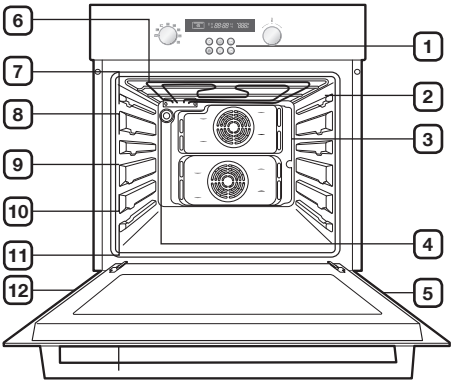
частини та функції

ПІЧ

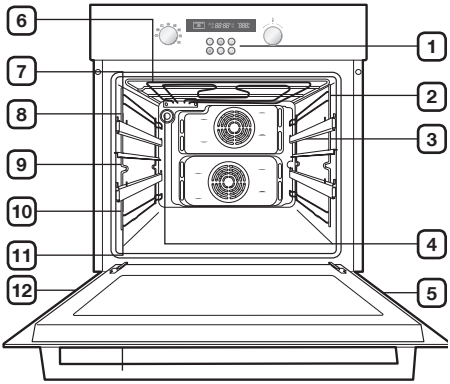
1. Панель керування
2. Бічна доріжка
3. Каталітична емальована поверхня корпусу
4. Освітлення печі
5. Скляні дверцята
6. Верхні нагрівальні елементи
7. Рівень 5
8. Рівень 4
9. Рівень 3
10. Рівень 2
11. Рівень 1
12. Ручка дверцят



BF62C



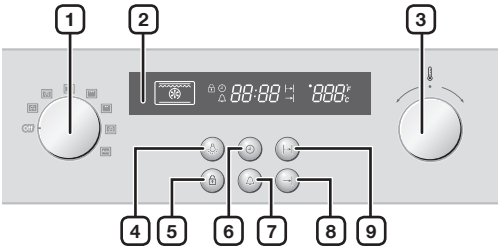
BF62F



BF62T

Рівні полички нумеровані знизу догори.
Рівні 4 та 5 використовуються в основному для функції гриля.
Щоб визначити потрібний рівень встановлення полички для приготування своїх страв, звертайтеся до порад щодо приготування, наведених у цьому посібнику.

ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ ДУХОВКОЮ

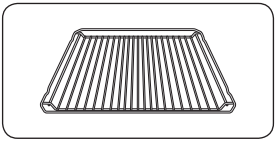


1. Регулятор вибору функції приготування їжі
2. Дисплей
3. Регулятор керування часом/ температурою
4. Кнопка увімкнення/вимкнення лампочки
5. Кнопка увімкнення/вимкнення замка від дітей
6. Кнопка налаштування годинника
7. Кнопка налаштування таймера
8. Кнопка встановлення часу завершення
9. Кнопка встановлення часу приготування їжі

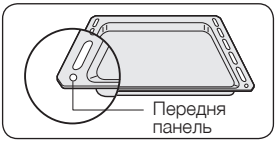
Регулятор вибору функції приготування та **регулятор керування часом/ температурою** є пружинними. Щоб повернути, достатньо натиснути.

ПРИЛАДДЯ

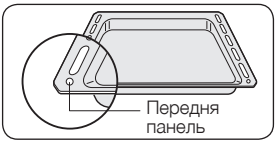
Для печі надаються такі приладдя:



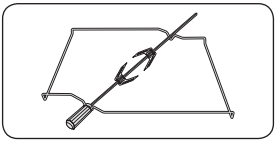
Решітка-гриль, для страв, форм для пирогів, лотків для смаження та грилю.



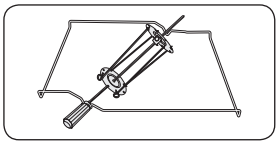
Форма для випікання, для пирогів та бісквітів.



Глибока посудина, для смаження або збирання м'ясних соків чи крапель жиру.



Рожен для смаження (додатковий), включає рожен, 2 вилки, знімну ручку та підставку, яку слід встановлювати на 3-ю поличку знизу. Щоб скористатися рожном, встановіть його в отвір на задній стінці всередині печі. Якщо користуєтеся рожном, глибоку посудину слід встановлювати на рівень 1.



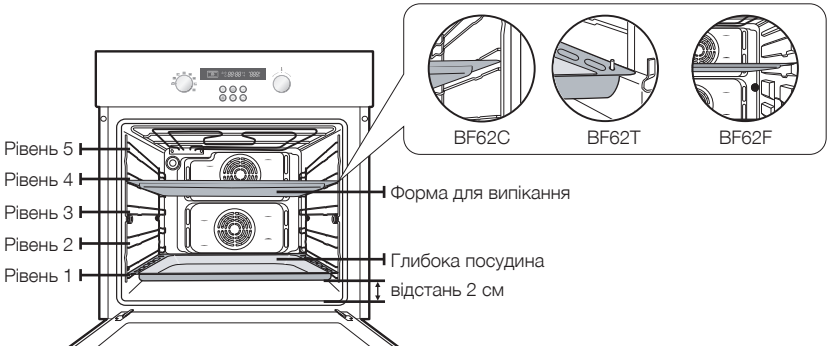
Рожен для смаження і приготування шашлику (елемент додаткової комплектації), для його використання

- Встановіть глибокий посуд (не підставку) на рівень 1 для збирання соку під час приготування або на дно духовки, якщо будете смажити дуже великий шмат м'яса.
- Натягніть один кінець виделки на рожен; натягніть м'ясо, яке слід засмажити, на рожен;
- Злегка проварену картоплю та овочі можна розкласти навколо країв глибокої посудини для одночасного підсмажування.
- Встановіть підставку на середню поличку клиновидним боком вперед.
- Щоб було легше встановити рожен, ручку можна вкрутити з тупого кінця.
- Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду духовки. Тупий кінець рожна має бути розташований на "v"-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят духовки для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).
- Перед приготуванням їжі викрутіть ручку. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

Форму для випікання, глибоку посудину та решітку-гриль потрібно правильно встановлювати в бокові доріжки. Виймаючи готові страви з печі, пам'ятайте про те, що посуд та поверхні є гарячими.

Наприклад: Рівень 1: Глибока посудина
Рівень 4: Форма для випікання



Якщо використовуєте глибоку посудину або форму для випікання для збирання рідини, яка скапує з їжі, слід правильно встановити таку посудину або форму у бокові доріжки. Якщо таке приладдя буде торкатися дна печі, це може призвести до пошкодження його емальованої поверхні. Форми та посудини, встановлені на рівні 1, повинні знаходитися на відстані принаймні 2 см від дна печі.

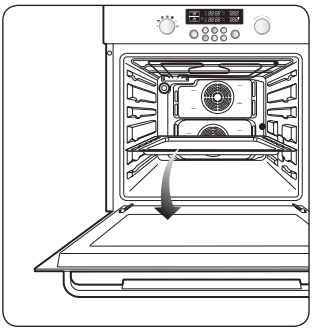
Решітка-гриль, форма для випікання та глибока посудина

Встановлення решітки-гриль

Встановіть решітку-гриль на потрібний рівень.

Встановлення форми для випікання або глибокої посудини

Встановіть форму для випікання та/або глибоку посудину на потрібний рівень.



БЕЗПЕЧНЕ ВИМИКАННЯ

- Якщо часу приготування їжі на встановлено, піч автоматично вимкнеться після того, як минуть період часу, вказані нижче.

Час вимикання відповідно до різних температурних налаштувань

Менше, ніж 105 °C	16 годин
Від 105 °C до 240 °C	8 годин
Від 245 °C до 300 °C	4 годин

- Цю піч обладнано електричною схемою із системою вимикання у випадку нагрівання. Якщо піч нагрівається до незвичайно високої температури, система на певний період часу вимикає живлення на нагрівальні елементи.

ВЕНТИЛЯТОР

Якщо під час приготування їжі з печі виводиться гаряче повітря, це є звичайним явищем.

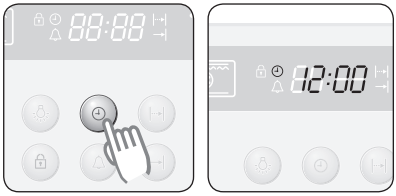
- Вентилятор може не вимикатися відразу після того, як завершилася програма печі. Він вимкнеться, коли всередині печі температури знизиться до 60 °C або ж за 25 хвилин.

перед початком роботи

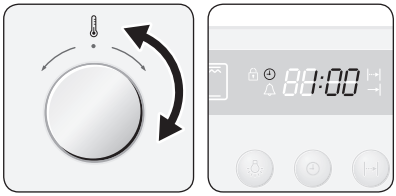
НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Коли живлення уперше буде подано, панель керування печі буде підсвічено на певний час. За 3 секунди на дисплеї з'явиться піктограма годинника і буде блимати 12:00. Доки не буде налаштовано годинник, піч не працює.

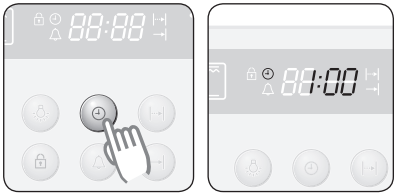
1 Доки не буде налаштовано годинник, піч не працює. Коли на прилад буде вперше подано живлення, на дисплеї блиматиме "🕘" та "12:00". Натисніть кнопку **Годинник**. Буде блимати "🕘" та "12: ".



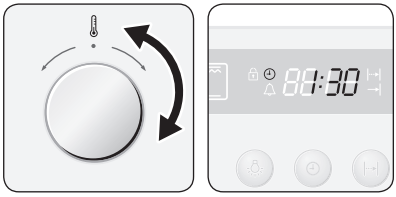
2 Щоб налаштувати годину, поверніть **регулятор керування часом/температурою**. **Приклад**: Щоб налаштувати час 1:30



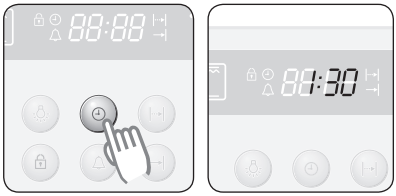
3 Натисніть кнопку **Годинник**. Буде блимати "🕘" та " :00".



4 Щоб налаштувати хвилини, поверніть **регулятор керування часом/температурою**. "🕘" буде блимати.



5 Натисніть кнопку **Годинник**, щоб завершити налаштування годинника, або зачекайте близько 10 секунд. "🕘" зникне, а напис "30" перестане блимати. На дисплеї відображається час. Тепер виріб готовий до використання.



ПОПЕРЕДНЄ ЧИЩЕННЯ

Перед тим, як використовувати піч уперше, слід ретельно її почистити.

Не використовуйте гострі або абразивні засоби для чищення. Таким чином можна завдати пошкоджень поверхні печі. У випадку печей з емальованими передніми панелями слід використовувати засоби для очищення, наявні у продажу.

Чищення печі

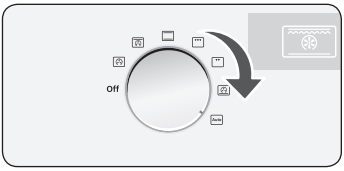
1. Відкрийте дверцята. Увімкнеться лампочка.
2. Промийте усі форми, приладдя та бокові доріжки теплою водою або рідиною для миття і протріть насухо м'якою чистою тканиною.
3. Аналогічно почистіть внутрішню поверхню печі.
4. Протріть передню панель виробу вологою ганчіркою.

Перевірте правильність налаштування годинника. Перш ніж використовувати піч, слід вийняти все приладдя і увімкнути піч у режимі конвекції за температури 200 °C на 1 годину. З'явиться певний запах, це є звичайним явищем, проте протягом такого періоду підготовки слід забезпечити належне провітрювання кухні.

використання духовки

НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Щоб вибрати потрібну функцію, поверніть регулятор вибору функції приготування їжі.



Режими печі

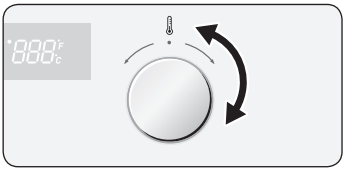
В таблиці вказано різноманітні режими та налаштування печі. Таблиці із режимами у посібнику із приготування їжі, наведені на наступних сторінках, слід використовувати як рекомендації щодо приготування.

приготування їжі	Опис
	Звичайний режим Їжу нагрівають верхній та нижній нагрівальні елементи. Таке налаштування підходить для випікання та смаження.
	Верхній елемент нагрівання + Конвекція Рекомендуємо цей режим для смаження м'яса. Верхній елемент нагрівання утворює гаряче повітря, а вентилятор розганяє повітря, яке надходить з верхнього елемента нагрівання та елемента у задній стінці.
	Конвекція Їжа нагрівається гарячим повітрям, яке надходить з елемента нагрівання в задній стінці і розганяється двома вентиляторами. Таке налаштування забезпечує рівномірне нагрівання та ідеально підходить для заморожених напівфабрикатів, а також тортів та круасанів. Цю функцію можна використовувати для випікання на двох рівнях.
	Великий гриль Їжу нагрівають верхні нагрівальні елементи. Радимо використовувати цей режим для приготування їжі на грилі, сосисок та сирних тостів.

приготування їжі	Опис
	Малий гриль Цей режим ідеально підходить для приготування на грилі невеликих порцій їжі, наприклад багетів, сирних або рибних філе. Покладіть їжу посередині решітки-гриль, оскільки працює лише менший елемент нагрівання, що знаходиться посередині.
	Нижній елемент нагрівання + Конвекція Нижній елемент нагрівання та нагрівальний елемент у задній стійці утворюють гаряче повітря, яке розганяють вентилятори. Цей режим ідеально підходить для приготування таких страв, як кіш, піца, хліб та сирник.
Auto	**Програми меню автоматичних налаштувань** Можна вибирати із 25 автоматичних програм для приготування страв. Режим, час та температуру приготування попередньо встановлені для зручності у користуванні. Вам достатньо вибрати пункт та відповідний варіант порції.

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ДУХОВКИ

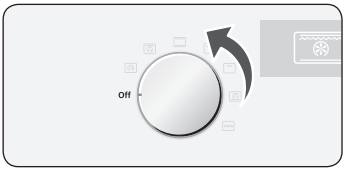
1 Щоб налаштувати температуру з кроком 5 °C, поверніть регулятор керування часом/температурою.
40 °C – 250 °C
40 °C – 300 °C (великий та малий гриль)



Температуру можна налаштувати під час приготування їжі.

ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ

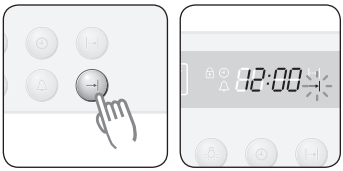
Щоб вимкнути піч, поверніть **регулятор вибору функції приготування їжі** у положення “Вимкнути” (Off).



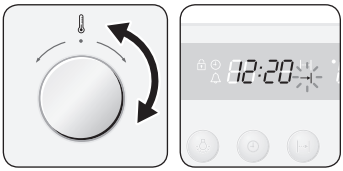
ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ

Дозволяє встановити під час приготування час завершення.

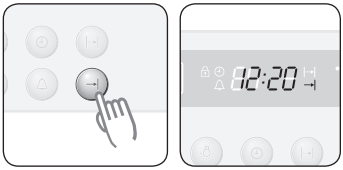
1 Натисніть кнопку **Час завершення**.
Приклад: Поточний час: 12:00



2 Щоб налаштувати потрібний час завершення, поверніть **регулятор керування часом/температурою**.



3 Натисніть кнопку **Час завершення.** Піч автоматично продовжує роботу до встановлення часу завершення, якщо не натиснути протягом 5 секунд кнопку **Час завершення**.

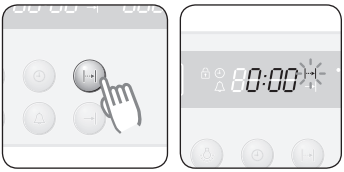


Під час приготування їжі для отримання кращих результатів можна змінити попередньо встановлений час завершення за допомогою **регулятора керування часом/температурою**.

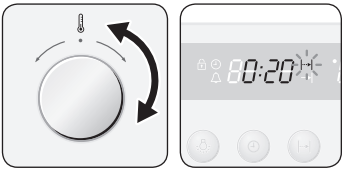
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Дозволяє встановити в процесі приготування його тривалість.

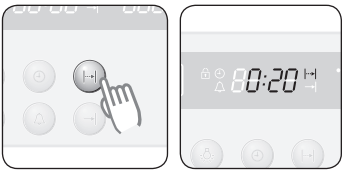
1 Натисніть кнопку **Час приготування**.



2 Щоб налаштувати потрібний час приготування, поверніть **регулятор керування часом/температурою**.



3 Натисніть кнопку **Час приготування**. Піч автоматично продовжує роботу протягом встановлення часу приготування, якщо не натиснути протягом 5 секунд кнопку **Час приготування**.



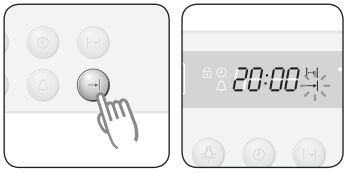
Під час приготування їжі для отримання кращих результатів можна змінити попередньо встановлений час приготування за допомогою **регулятора керування часом/температурою**.

ВІДКЛАДЕНИЙ ЗАПУСК

Варіант 1 - Спочатку встановити час приготування

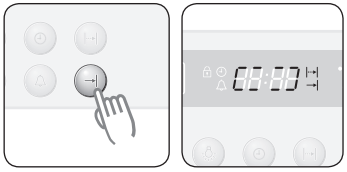
Якщо час завершення ввести після встановлення часу приготування, обидва параметри обчислюються автоматично і піч за потреби обирає час відкладеного запуску.

1 Натисніть кнопку **Час завершення**.
Приклад: Поточний час становить 15:00, потрібний час приготування - 5 годин.



2 Щоб налаштувати потрібний час завершення, поверніть **регулятор керування часом/температурою**.
Приклад: Ви бажаєте, щоб їжа готувалася протягом 5 годин і приготування завершилося о 20:30,

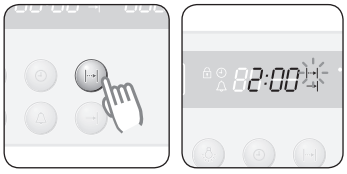
3 Натисніть кнопку **Час завершення**.
До часу відкладеного запуску відображатиметься символ "".



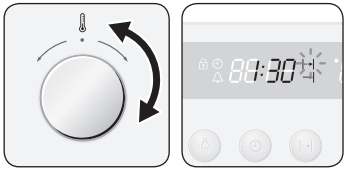
Варіант 2 - Спочатку встановити час завершення

Якщо час приготування ввести після встановлення часу завершення, обидва параметри обчислюються автоматично і піч за потреби обирає час відкладеного запуску.

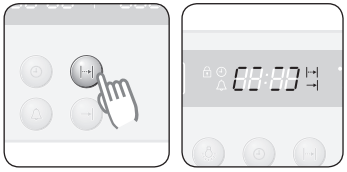
1 Натисніть кнопку **Час приготування**.
Приклад: Поточний час становить 15:00, потрібний час завершення - 17:00.



2 Щоб налаштувати потрібний час приготування, поверніть **регулятор керування часом/температурою**.
Приклад: Ви бажаєте, щоб їжа готувалася протягом 1 години 30 хвилин і приготування завершилося о 17:00.

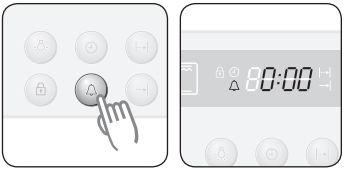


3 Натисніть кнопку **Час приготування**.
До часу відкладеного запуску відображатиметься символ "".

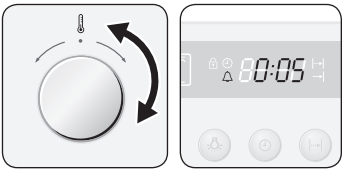


ТАЙМЕР

1 Натисніть один раз кнопку **Таймер**. Буде блимати “🔔”.



2 Щоб налаштувати потрібний час, поверніть **регулятор керування часом/температурою**.
Приклад: 5 хвилин

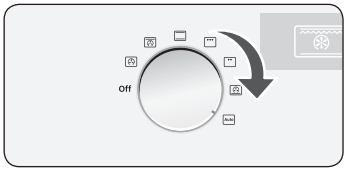


3 Щоб запустити таймер, натисніть кнопку **Таймер**. Після завершення встановленого часу пролунають звукові сигнали.

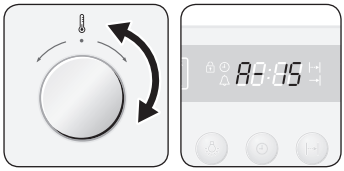
Щоб скасувати таймер, натисніть та утримуйте протягом 2 секунд кнопку **Таймер**.

РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

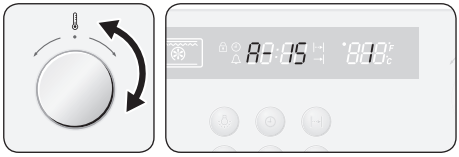
1 Встановіть **регулятор вибору функції приготування їжі** у положення “Автоматичне приготування”.



2 Щоб вибрати потрібний рецепт, поверніть **регулятор керування часом/температурою** праворуч або ліворуч. Після вибору рецепту зачекайте 5 секунд, перш ніж вибирати вагу. У випадку вибору рецепту із фіксованою вагою починайте приготування відразу.

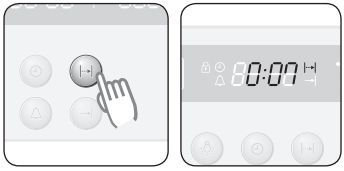


3 Щоб вибрати потрібну вагу, поверніть **регулятор керування часом/температурою** праворуч або ліворуч. Відображається час попереднього розігрівання (хв:сек), за 5 секунд після встановлення ваги починається зворотній відлік. Якщо рецепт не передбачає попереднього розігрівання, відображається залишковий час приготування (год:хв).



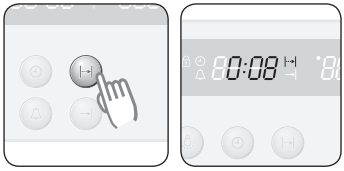
Завершення часу зворотного відліку попереднього розігрівання
Після закінчення попереднього розігрівання лунає звуковий сигнал і відображається залишковий час приготування (год:хв). Підтримуйте “Стан попереднього розігрівання”, поки не поставите в піч їжу і натиснете кнопку **Час приготування**.

4 Натисніть кнопку **Час приготування**. Відображається зворотній відлік часу приготування. Починається 1-ий етап приготування.



Коли настає час Перевернути/повернути
Лунає звуковий сигнал, який повідомляє про потребу Перевернути/повернути. Після моменту Перевернути/повернути, зупиніть приготування і почекайте, поки буде натиснуто кнопку **Час приготування**.

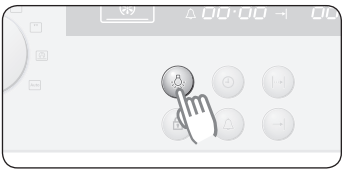
5 Натисніть кнопку **Час приготування**. Звуковий сигнал більше не лунає і починається приготування.



ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ ЛАМПОЧКИ В ДУХОВЦІ

1 Натисніть кнопку **Лампочка**.

1-ий	Вимк.
2-ий	Увімк.

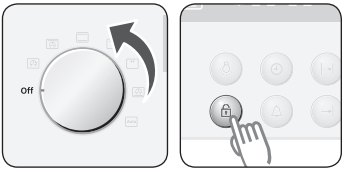


Лампочка автоматично вимикається за 5 хвилин.

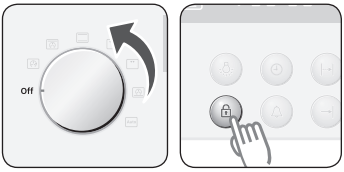
ФУНКЦІЯ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ДІТЕЙ

Функцію “Замок від дітей” можна використовувати в режимі очікування.

1 Встановіть **регулятор вибору функції приготування їжі** у положення “Вимк.” (Off). Натисніть кнопку **Замок від дітей** та утримуйте її натисненою протягом 3 секунд. ( ) з’явиться на дисплеї.



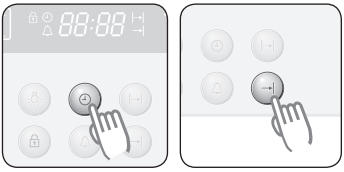
2 Встановіть **регулятор вибору функції приготування їжі** у положення “Вимк.” (Off). Щоб зняти блокування, знову натисніть кнопку **Замок від дітей** та утримуйте її натисненою протягом 3 секунд.



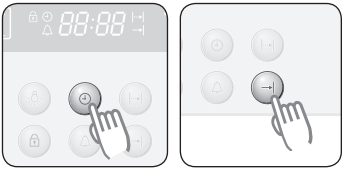
У заблокованому стані жодні кнопки та регулятори не працюють, окрім кнопки функції розблокування.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

1 Щоб вимкнути звукові сигнали, одночасно натисніть (утримуйте близько 3 секунд) кнопки **Годинник** та **Час завершення**.



2 Щоб увімкнути знову звукові сигнали, одночасно натисніть (утримуйте близько 3 секунд) кнопки **Годинник** та **Час завершення**.



ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ

Функції цього приладу включають такі можливості:

1. Звичайний режим

Рекомендована температура: 200 °C
Функція звичайного режиму ідеально підходить для запікання та смаження їжі на одній решітці. Для підтримки температури в печі працюють як верхній, так і нижній елементи нагрівання.
Радимо попередньо прогріти духовку в звичайному режимі.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожена лазанья (500-1000 г)	3	Решітка-гриль	180-200	40-50
Ціла риба (наприклад дорадо) (300-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3/2	Решітка-гриль/глибока посудина	240	15-20
Рибне філе (500-1000 г) 3-4 надрізи з кожного боку СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	13-20
Заморожені котлети (350-1000 г) рублене м'ясо, начинене шинкою, сиром або грибами СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	25-35
Заморожені котлети з рубленого м'яса, моркви, буряка чи картоплі (350-1000 г) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	200	20-30
Котлети зі свинини на кості (500-1000 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ, ДОДАТИ СОЛІ ТА ПЕРЦЮ	3/2	Решітка-гриль/глибока посудина	200	40-50
Смажена картопля (розріжте картоплини навпіл) (500-1000 г)	3	Форма для випікання	180-200	30-45
Заморожений м'ясний рулет з грибною начинкою (500-1000 г) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	40-50
Бісквіт (250-500 г)	2	Решітка-гриль	160-180	20-30
Мармуровий пиріг (500-1000 г)	2	Решітка-гриль	170-190	40-50
Дріжджова випічка у формі з фруктами і посипаним верхом (1000-1500 г)	2	Форма для випікання	160-180	25-35
Круглі кекси (500-800 г)	2	Решітка-гриль	190-200	25-30

2. Верхній елемент нагрівання + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C
Працює верхній елемент нагрівання, а вентилятор постійно розганяє гаряче повітря.
Радимо попередньо прогріти духовку в режимі “Верхній елемент нагрівання + Конвекція”.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Свинина на кості (1000 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПАТИ СПЕЦІЯМИ	3/2	Решітка-гриль/ глибока посудина	180-200	50-65
Лопатка свинини у фользі (1000-1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Форма для випікання	180-230	80-120
Ціла курка (800-1300 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА СПЕЦІЯМИ	2/1	Решітка-гриль/ глибока посудина	190-200	40-65
М’ясні або рибні стейки (400-800 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ, ДОДАТИ СОЛІ ТА ПЕРЦЮ	3	Решітка-гриль/ глибока посудина	180-200	15-35
Шматки курки (500-1000 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПАТИ СПЕЦІЯМИ	4/3	Решітка-гриль/ глибока посудина	200-220	25-35
Смажена риба (500-1000 г) використовуйте посудину, безпечну для використання у духовці. ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ	2	Решітка-гриль	180-200	30-40
Смажена яловичина (800-1200 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПАТИ СПЕЦІЯМИ	2/1	Решітка-гриль/ глибока посудина Додайте 1 чашку води.	200-220	45-60
Грудинка качки (300-500 г)	4/3	Решітка-гриль/ глибока посудина Додайте 1 чашку води.	180-200	25-35

3. Конвекція

Рекомендована температура: 170 °C
Ця функція підходить для запікання їжі на трьох поличках, а також для смаження.
Приготування відбувається завдяки гарячому повітрю, яке надходить від елемента нагрівання і розганяється вентилятором.
Радимо попередньо прогріти духовку в режимі конвекції.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Бік з баранини (350-700 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ ТА СПЕЦІЯМИ	3/2	Решітка-гриль/ глибока посудина	190-200	40-50
Запечені банани (3-5 шматків), зробити зверху ножем надрізи, в них насипати додати 10-15 г шоколаду, 5-10 г горіхів, скропити водою з цукром і загорнути в алюмінієву фольгу.	3	Решітка-гриль	220-240	15-25
Запечені яблука, 5-8 штук 150-200 г Вийняти серцевини, наповнити родзинками та повидлом. Використовувати посудину, безпечну для використання у духовці.	3	Решітка-гриль	200-220	15-25
Рублені котлети (300-600 г) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	190-200	18-25
Рулет із рубленого м'яса з начинкою "Російська" (500-1000 г) ЗМАСТИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	50-65
Заморожені крокети (500-1000 г)	2	Форма для випікання	180-200	25-35
Заморожені чіпси для приготування у духовці (300-700 г)	2	Форма для випікання	180-200	20-30
Заморожена піца (300-1000 г)	2	Решітка-гриль	200-220	15-25
Яблучний торт із мигдалем (500-1000 г)	2	Решітка-гриль	170-190	35-45
Свіжий круасан (200-400 г) (готове тісто)	2	Форма для випікання	180-200	15-25

4. Великий гриль

Рекомендована температура: 240 °C
На великому грилі можна готувати великі порції їжі, підготовленої пластами, наприклад стейки, шніцелі та рибу. Ця функція також підходить для приготування тостів. У цьому режимі працює верхній елемент нагрівання та гриль.
Радимо попередньо прогріти духовку в режимі “Великий гриль”.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Ковбаски (товсті) 5-10 шт.	4/3	Решітка-гриль/ глибока посудина	220	5-8 перевернути 5-8
Ковбаски (тонкі) 8-12 шт.	4/3	Решітка-гриль/ глибока посудина	220	4-6 перевернути 4-6
Тости 5-10 шт.	5	Решітка-гриль	240	1-2 перевернути 1-2
Сирні тости 4-6 шт.	4/3	Решітка-гриль/ форма для випікання	200	4-8
Заморожені млинці з начинкою “Російська” (200-500 г)	3	Форма для випікання	200	20-30
Стейки з яловичини (400-800 г)	4/3	Решітка-гриль/ глибока посудина	240	8-10 перевернути 5-7

5. Малий гриль

Рекомендована температура: 240 °C
Це налаштування призначене для приготування на грилі невеликих порцій їжі, підготовленої пластами, наприклад стейків, шніцелів, риби та тостів, покладеної посередині форми. Працює лише верхній елемент нагрівання.
Радимо попередньо прогріти духовку в режимі “Малий гриль”.
Покладіть їжу посередині форми.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений сир “Камамбер” для приготування у духовці (2-4 шт. по 75 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ДУХОВКУ (перед попереднім прогріванням)	3	Решітка-гриль	200	10-12
Заморожені багети з посипаним верхом (помідори з моцареллою або шинка з сиром)	3/2	Решітка-гриль/ форма для випікання	200	15-20
Заморожені рибні палички (300-700 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ДУХОВКУ (перед попереднім прогріванням) СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3/2	Решітка-гриль/ форма для випікання	200	15-25
Заморожений рибний гамбургер (300-600 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ДУХОВКУ, СКРОПИТИ ОЛІЄЮ	3	Форма для випікання	180-200	20-35
Заморожена піца (300-500 г) КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ДУХОВКУ (перед попереднім прогріванням)	3/2	Решітка-гриль/ форма для випікання	180-200	23-30

6. Нижній елемент нагрівання + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C
Режим “Нижній елемент нагрівання + Конвекція” призначений для рецептів, які передбачають вологий верх та хрустку основу, наприклад піци, кишлорена, німецьких відкритих фруктових пирогів та сирних пирогів.
Радимо попередньо прогріти духовку в режимі “Нижній елемент нагрівання + Конвекція”.

Продукти	Рівень полички	Приладдя	Температура (°C)	Час (хв.)
Заморожений яблучний пиріг із дріжджового тіста (350-700 г)	3	Решітка-гриль	180-200	15-20
Заморожені маленькі пироги з листового тіста з начинкою (300-600 г) ЗМАСТИТИ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ, КЛАСТИ В ХОЛОДНУ ДУХОВКУ (перед попереднім прогріванням)	3	Форма для випікання	180-200	20-25
Фрикадельки в соусі (250-500 г) використовуйте посудину, безпечну для використання у духовці	3	Решітка-гриль	180-200	25-35
Рулетики з листового тіста (500-1000 г) ЗМАСТИТИ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ	3	Форма для випікання	180	15-23
Каннеллоні в соусі (250-500 г) використовуйте посудину, безпечну для використання у духовці	3	Решітка-гриль	180	22-30
Заморожені пироги із дріжджового тіста (600-1000 г) ЗМАСТИТИ ЯЄЧНИМ ЖОВТКОМ	3	Форма для випікання	180-200	20-30
Піца по-домашньому (500-1000 г)	2	Форма для випікання	200-220	15-25
Домашній хліб (700-900 г)	2	Решітка-гриль	170-180	45-55

7. Програми меню автоматичних налаштувань

У таблиці нижче подано 15 автоматичних програм для приготування страв. В ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Режими приготування і час приготування попередньо встановлені для зручності у користуванні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну духовку.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички
1	Заморожена піца	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Решітка-гриль	2
	Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль. Радимо встановлювати 0,3-0,6 г для тонкої піци і 0,7-1,0 г для піци з товстою начинкою.			
2	Заморожені чіпси для приготування у духовці	1. 0,3-0,5 2. 0,5-0,7	Форма для випікання	2
	Розкладіть заморожені чіпси для приготування в духовці у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків картоплі фрі, а друге - для грубих чіпсів, що готуються в духовці. Розстеліть папір для випікання. Радимо перевернути їх, коли пройде 2/3 часу.			
3	Заморожені крокети	1. 0,3-0,6 2. 0,7-1,0	Форма для випікання	2
	Покладіть заморожені картопляні крокети у форму для випікання. Радимо перевернути їх, коли пройде 2/3 часу.			
4	Свіжа лазанья	1. 0,3-0,5 2. 0,8-1,0	Решітка-гриль	3
	Використовувати посудину, безпечну для використання у духовці. Покладіть охолоджену або домашню лазанью посередині решітки-гриль.			
5	Стейки з яловичини	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Решітка-гриль Глибока посудина	4 3
	Розкладіть рівномірно на решітку-гриль 2-6 стейків з яловичини. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків, а друге - для грубих стейків. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.			
6	Смажена яловичина	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Решітка-гриль Глибока посудина	2 1
	Розкладіть мариновану яловичину для смаження на решітку-гриль. Додайте 1 чашку води у глибоку посудину. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 5-10 хвилин.			
7	Смажена свинина	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Решітка-гриль Глибока посудина	2 1
	Розкладіть мариновану свинину для смаження на решітку-гриль. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.			
8	Відбивні з баранини	1. 0,3-0,4 2. 0,5-0,6	Решітка-гриль Глибока посудина	4 3
	Замаринуйте відбивні з баранини. Розкладіть відбивні з баранини на решітку-гриль. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків відбивних, а друге - для грубих шматків.			

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички
9	Шматки курки	1. 0,5-0,7 2. 1,0-1,2	Решітка-гриль Глибока посудина	4 3
	Підготуйте шматки курки, змастивши їх олією та посипавши спеціями. Покладіть шматки курки поруч на решітку-гриль.			
10	Смажене курча	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Решітка-гриль Глибока посудина	2 1
	Змастіть охолоджену тушку курчати олією та спеціями покладіть на решітку-гриль грудинкою догори.			
11	Грудинка качки	1. 0,3-0,5 2. 0,6-0,8	Решітка-гриль Глибока посудина	4 3
	Покладіть підготовлену грудинку качки на решітку для смаження жирним боком догори. Перше налаштування слід вибирати для однієї грудинки, а друге - для 2 грубих шматків грудинки.			
12	Рулет з індички	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1	Решітка-гриль Глибока посудина	2 1
	Покладіть рулет з індички на решітку-гриль Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.			
13	Риба, оброблена парою	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Решітка-гриль	3
	Покладіть підготовлене рибне філе (наприклад форелі, окуня, тріски) у посуд потрібного розміру з кришкою, який можна використовувати в духовці.. На дно посудини налийте рідини, наприклад, 3-4 столові ложки лимонного соку, білого вина чи води і накрийте кришкою. Поставте посудину на решітку-гриль. Якщо ви віддаєте перевагу більш просмаженій їжі, змастіть рибу зверху олією і не закривайте.			
14	Смажена риба	1. 0,5-0,7 2. 0,8-1,0	Решітка-гриль Глибока посудина	4 3
	Покладіть рибу на решітку для решітку-гриль. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге - для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.			
15	Стейки з лосося	1. 0,3-0,4 2. 0,7-0,8	Решітка-гриль Глибока посудина	4 3
	Покладіть стейки з лосося на решітку-гриль. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.			
16	Картопля для приготування в духовці	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Форма для випікання	2
	Помийте картоплю, розріжте її навпіл. Підготуйте картоплю, змастивши її олією та посипавши травами й спеціями. Розкладіть картоплю рівномірно у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для малих картоплин (100 г кожна), а друге - для великих картоплин (200 г кожна).			
17	Смажені овочі	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Глибока посудина	4
	Покладіть у глибоку посудину овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері. Змастіть оливковою олією, додайте трав і спецій.			

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички
18	Овочева запіканка з тертим сиром	1. 0,4-0,6 2. 0,8-1,0	Решітка-гриль	2
	Готуйте овочеву запіканку з тертим сиром у круглій посудині, безпечній для використання в духовці. Поставте посудину на решітку-гриль посередині духовки.			
19	Мармуровий кекс	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Решітка-гриль	2
	Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів у формі кільця. Цю програму можна використовувати для всіх видів збитого рідкого тіста, наприклад мармурового, лимонного та горіхового пирогів.			
20	Круглі кекси	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Решітка-гриль	2
	Покладіть круглі кекси у відповідну металеву посудину на 12 кексів. Поставте посудину на решітку. Якщо вага кекса становить 45 г, радимо готувати орієнтовно 0,5-0,6 кг загальної ваги, у випадку ваги кекса у 65 г - 0,7-0,8 кг.			
21	Білий хліб	1. 0,7-0,8	Решітка-гриль	2
	Ця програма підходить для приготування хліба із вмістом пшеничної муки 500 г. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Покладіть дріжджове тісто в прямокутну посудину для випікання. Скропіть тісто зверху водою. Поріжте ножем на шматки потрібної довжини.			
22	Хліб з непросіяної муки	1. 0,7-0,8	Решітка-гриль	2
	Ця програма підходить для приготування хліба із вмістом пшеничної та житньої муки 500 г. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці. Покладіть закваску (кисле тісто) в прямокутну посудину для випікання потрібного розміру. Скропіть тісто зверху водою. Поріжте ножем на шматки потрібної довжини.			
23	Булочки / чіабатта	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Форма для випікання	3
	Перше налаштування слід вибирати для маленьких шматків тіста, наприклад булочок, чи свіжого тіста для круасанів (4-8 шт.). Друге налаштування підходить для тіста, з якого готують домашній хліб чіабатта або багети (2-6 шт.) Користуйтеся папером для випікання.			
24	Піца по-домашньому	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Форма для випікання	2
	Перше налаштування слід встановлювати для приготування міні-піц. (7-9 шт.) Друге налаштування підходить для приготування однієї великої круглої піци чи піци розміром з форму. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Якщо ви більше полюбляєте хрустку їжі, радимо попередньо прогріти піч протягом 5 хвилин у режимі “Нижній елемент нагрівання + Конвекція”.			
25	Бродження дріжджового тіста	1. 0,2-0,4 (тісто для піци) 2. 0,4-0,6 (дріжджове тісто) 3. 0,6-0,8 (тісто для хліба)	Решітка-гриль	2
	Налаштування ваги у 0,2-0,4 кг призначене для приготування дріжджового тіста на піцу, пиріг або сходження тіста на хліб. Покладіть тісто у велику круглу посудину і накрийте її плівкою. Налаштування ваги в 0,4-0,6 кг призначене для тіста на хліб, наприклад дріжджового чи кислого тіста. Налаштування на 0,4-0,8 кг призначене для закваски. Замісіть тісто вручну, покладіть його у посудину для випікання і накрийте її плівкою.			

ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Відповідно до стандарту EN 60350

1. Випікання

Рекомендації для випікання наводяться для попередньо розігрітої духовки.

Страва	Посуд та примітки	Рівень полички	Режим приготування	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Невеличкі пироги	Форма для випікання	2	Звичайний режим	170-190	15-25
	Глибока посудина + форма для випікання	1+4	Конвекція	150-170	20-30
Нежирний бісквіт	Посудина на випікання на решітці-гриль (з темним покриттям, ø 26 см)	1	Звичайний режим	160-180	25-35
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + форма для випікання + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1+3	Конвекція	170-190	80-100
	Решітка-гриль + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	180-200	75-85

2. Приготування в режимі гриля

Попередньо нагріта впродовж 5 хвилин порожня духовка із використанням функції великого гриля.
Цю функцію слід використовувати із максимальним значенням температури не більше, ніж 300 °C.

Страва	Посуд та примітки	Рівень полички	Режим приготування	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5	Великий гриль	300	1-ий 1-2 2-ий 1-1½
Гамбургер з яловичиною	Решітка-гриль/ глибока посудина (для збирання рідини)	4/3	Великий гриль	300	1-ий 7-10 2-ий 5-8

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Зовнішня поверхня духовки

- Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні духовки використовуйте ганчірку і м'який засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Витирайте кухонним або сухим рушником.
- Не використовуйте металеву губку, їдкі або абразивні засоби для чищення.

Передня поверхня духовки із нержавіючої сталі

- Не використовуйте тонку сталеву стружку, подушечки для полірування чи інші абразивні матеріали. Вони можуть пошкодити покриття.

Передня поверхня духовки з алюмінію

- Витирайте тарілку обережно м'якою ганчіркою чи ганчіркою із мікрофібри та слабкого засобу для чищення вікон.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**: Перед тим як чистити, перевірте, чи духовка та приладдя холодні.

Внутрішня частина

- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Не використовуйте грубі подушечки для полірування або губки.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні духовки, використовуйте звичайні засоби для чищення, призначені для чищення духовок.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення духовки.

Приладдя

Мийте посуд та приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Для полегшення миття замочіть у теплій мильній воді приблизно на півгодини.

КАТАЛІТИЧНА ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ

Знімна кришка покрита темно-сірою каталітичною емаллю, яка може вимаститись маслом чи жиром, що розбризкується повітрям у режимі конвекції. Цей наліт згоряє за температури 200 °C або більше, наприклад під час випікання чи смаження.
Висока температура призводить до швидкого згоряння.
Піч і приладдя потрібно чистити після кожного використання. В іншому разі подальше випікання та смаження призведе до ще стійкішого забруднення, яке буде відчистити важко або й неможливо в окремих випадках.

Ручне чищення

Перед тим як чистити, перевірте, чи духовка та приладдя холодні.

- Каталітичну емальовану поверхню слід чистити теплою водою, миючим засобом і змивати м'якою нейлоновою щіткою.

Не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або інші засоби, які можуть подряпати поверхню. Не використовуйте для чищення каталітичної емалі засіб для чищення духовки, оскільки складові хімічні речовини пошкодять каталітичну емаль, що зробить її непридатною для використання.
Перш ніж чистити внутрішню поверхню печі за допомогою таких засобів, потрібно зняти кришку з каталітичною емаллю.

Чищення за високої температури

Перш ніж чистити кришку з каталітичною емаллю із застосуванням високої температури, потрібно почистити внутрішні поверхні печі відповідно до вказівок, наведених вище. Інакше бруд на внутрішній поверхні духовки внаслідок дії високої температури запечеться, після чого видалити його буде неможливо.

Якщо після ручного чищення духовка залишилась брудною, нагрівання її до високої температури допоможе видалити забруднення від бризок олії чи жиру.
Слід взяти до уваги, що залишки спецій, сиропів та подібних речовин не очищаються в такий спосіб. Їх потрібно змивати вручну розчином теплої води і м'якого миючого засобу, після чого змивати м'якою щіткою.

- Вийміть все приладдя з духовки.
- Встановіть піч у звичайний режим.
- Встановіть для температури значення 250 °C.
- Увімкніть духовку приблизно на 1 годину. Тривалість часу залежить від ступеня забруднення.

Доречно встановити час завершення процедури за допомогою налаштування часу завершення, якщо ви забуваєте вимикати піч після цього.
Залишки бруду зникатимуть із кожним наступним використанням духовки за високої температури.

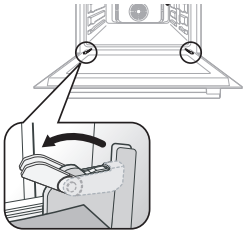
ЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯТ

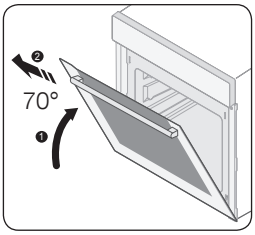
За звичайного користування дверцята духовки не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок. Дверцята духовки важкі.

Знімання дверцят

За звичайного користування дверцята духовки не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

УВАГА: Дверцята духовки важкі.





1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.
2. Поверніть дверцята на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят духовки посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть зі відповідних отворів.

КРІПЛЕННЯ: Щоб закріпити дверцята, виконайте кроки 1 та 2 у зворотному порядку.

Скляні дверцята печі

Дверцята духовки обладнано трьома пластами скла, розташованими один над одним. Внутрішнє та середнє скла можна зняти для чищення.

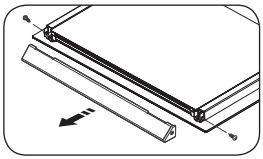
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**:

- У випадку знімання дверцят з печі фіксатори потрібно залишати відкрити.
- Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити тріщини в склі.
- Під час встановлення дверцят знімання з них певних частин (скла чи інших частин) може призвести до травми.

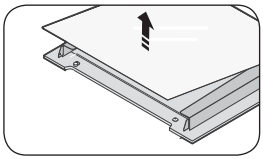
⚠ **Увага**: Скло може тріснути у випадку надмірного натискання, особливо по краях переднього скла.

Виймання скла з дверцят

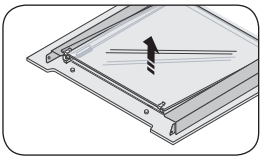
Дверцята духовки обладнано трьома пластами скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.



1. Викрутіть два гвинти ліворуч і праворуч дверцят.



2. Від'єднайте кришку і вийміть скло 1 з дверцят.



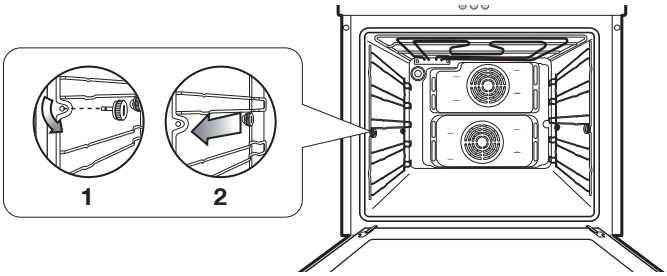
3. Підніміть скло 2 і вийміть два тримачі вгорі, а тоді вийміть скло 3. Почистьте скла теплою водою чи миючим засобом і витріть насухо м'якою чистою ганчіркою.

КРІПЛЕННЯ: Повторіть кроки 1, 2 і 3 у зворотному порядку. Скло в дверцятах відрізняється в моделях від 2 EA до 4 EA . Встановлюючи внутрішнє скло 1, розташуйте позначення у напрямку донизу.

БОКОВІ ДОРІЖКИ

Щоб почистити внутрішню частину духовки, слід вийняти обидві бокові доріжки.

Від'єднання бокових доріжок

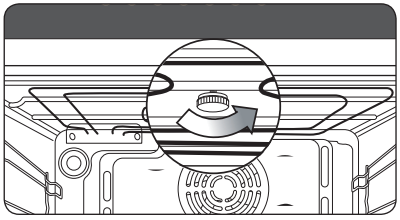


1. Викрутіть гвинт спереду, повернувши його проти годинникової стрілки, попередньо замкнувши бокову доріжку.
2. Потягніть і вийміть бокову доріжку.

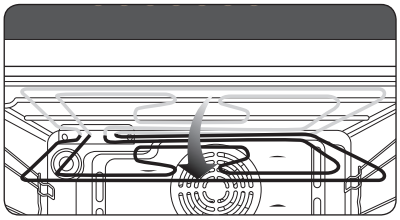
КРІПЛЕННЯ. Щоб закріпити дверцята, виконайте кроки 1 та 2 у зворотному порядку.

ЧИЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО ЕЛЕМЕНТА НАГРІВАННЯ

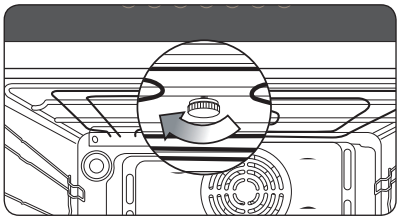
1. Зніміть верхню круглу муфту, повернувши її проти годинникової стрілки, одночасно тримаючи верх елемента нагрівання.



Передня частина верхнього елемента нагрівання нахилиться донизу.



2. Після чищення підніміть верх елемента нагрівання до оригінального положення і поверніть муфту за годинниковою стрілкою.



КРІПЛЕННЯ. Щоб закріпити дверцята, виконайте кроки 1 та 2 у зворотному порядку.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

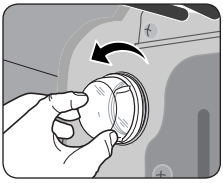
Небезпека ураження електричним струмом!
Перш ніж заміняти лампочку, виконайте такі вказівки:

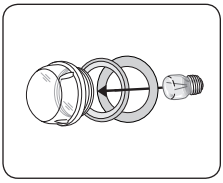
- вимкніть піч;
- від'єднайте духовку від мережі, і
- захистіть лампочку і скляний ковпачок, розстеливши внизу духовки ганчірку.

Лампочку можна придбати в центрі обслуговування споживачів SAMSUNG.

Заміна задньої лампочки духовки та чищення скляного ковпачка

1. Поверніть ковпачок проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Зніміть металеве і пласке кільця зі скляного ковпачка і почистіть його.
3. В разі потреби замініть лампочку на жаростійку лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25 Вт, 230 В, 300 °C.
4. Встановіть металеве і пласке кільця на скляний ковпачок.
5. Встановіть на місце скляний ковпачок.





гарантія та обслуговування

ВІДПОВІДІ НА ПОШИРЕНІ ПИТАННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Що робити, якщо духовка не нагрівається?

Спробуйте усунути проблему одним із наведених нижче способів:

- Можливо, духовка не увімкнена. Увімкніть духовку.
- Можливо, не налаштовано годинник. Налаштуйте годинник (див. розділ "Налаштування годинника").
- Перевірте, чи застосовано потрібні налаштування.
- Можливо, перегорів запобіжник чи спрацював автоматичний переривач. Замініть запобіжники або перевстановіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика з відповідною ліцензією.

Що робити, якщо духовка не нагрівається навіть після того, як було встановлено функцію та температуру?

Можливо, проблема із внутрішнім електричним з'єднанням. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.

Що робити, якщо відображається помилка і духовка не нагрівається?

Помилка внутрішніх електричних з'єднань. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.

Що робити, якщо відображення часу блимає?

Збій живлення. Налаштуйте годинник (див. розділ "Налаштування годинника").

Що робити, якщо світло в духовці не світиться?

Перегоріла лампочка. Замініть лампочку в духовці (жив. розділ "Заміна лампочки").

Що робити, якщо вентилятор духовки працює, хоча його не було встановлено?

Після використання вентилятор духовки працює, допоки духовка не охолоне. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування, якщо вентилятор продовжує працювати й після охолодження духовки.

КОДИ ПОМИЛОК ТА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Коди помилок та техніки безпеки	Загальні функції	Вирішення
	ПОМИЛКА СЕНСОРА ТЕМПЕРАТУРИ	Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування SAMSUNG.
	БЕЗПЕЧНЕ ВИМИКАННЯ Духовка продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу.	**Вимкніть духовку та вийміть їжу. Дайте духовці охолонути, перед тим як використовувати її знову.**
	Помилка в роботі духовки може призвести до низьких експлуатаційних характеристик та проблем з безпекою. Негайно припиніть використання духовки.	**Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування Samsung.**

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Джерело живлення		230 В - 50 Гц
Об'єм (використовувана ємність)		65 **ℓ**
Вихідна потужність		Макс. 3400 Вт
Вага	Нетто	близько 40 кг
	Брутто	близько 44 кг
Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	595 x 595 x 566 мм
	Внутрішня камера	440 x 365 x 405 мм

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В50100**

-. Срок действия : **с 20. 11. 2006 по 19. 11. 2009**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.ee

Код №: DG68-00161M